

"1948" CRÉMANT DE LOIRE - BRUT NATURE

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Ein Crémant, der das Klischee des fruchtig, fröhlichen Partystoffs sicherlich nicht erfüllt. Er passt wohl mehr in die Riege der besten Schaumweine der Welt und bleibt ganz eigenständig. Die Grundlage bilden 72 Jahre alte Chenin Blanc Reben (Pflanzjahr 1948) vom Kalkfels mit dünner Tonauflage und einem Durchschnittsertrag von 45 hl/ha. Die Grundweine reifen 6-8 Monate in gebrauchten Barriques (3-5 Belegung) und nach der zweiten Gärung 36 Monate auf der Hefe in der Flasche. Das macht richtig Freude, vor allem weil er ohne Versanddosage (Zero Dosage) abgefüllt wurde und damit herrlich trocken ist. Es gibt ja die Mär, das vor Urzeiten viele Champagnerhäuser an der Loire auf Einkaufstour gewesen sein sollen - bei dieser Qualität verstehe ich auch warum an dieser Geschichte was dran sein kann...

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Crémant de Loire AC	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Ton	Anbau Agriculture Biologique, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 50 - 70 Meter	Ausbau 6-8 Monate in gebr. Barriques, 36 Monate auf der Flasche, Zero Dosage	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das Vater und Sohn-Team legte 2005 den Grundstein für ihre gemeinsame Vision, einer nachhaltigen Landwirtschaft nach burgundischem Vorbild, die den Lagencharakter der Crus aus den Gemeinden St. Cyr und Brézé im Fokus hat. Mit der Managementübernahme des legendären Château de Brézé 2009 kamen weitere 20 Hektar der wertvollsten, ummauerten alten Lagen (Clos) Frankreichs in ihre Hände. Diese feinen Gewächse von den kalkreichen Tuffsteinböden, die mit den Sorten Chenin Blanc und Cabernet Franc bepflanzt sind, sind faszinierende Präzisionsarbeiten mit einer elektrisierenden Vitalität. Nicht überreif, sondern zum idealen Zeitpunkt gelesen und behutsam, ohne das Holzmonster, ausgebaut.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.